



# Porkkanakeitto Cashewkermalla

## Porkkanakeitto Cashewkermalla (Alpro ruoanlaittovalmiste)

### Valmistus

1. Esikuumenna uuni 180 asteeseen, valuta kikherneet ja liota cashewpähkinöitä ainakin 2 tuntia. Huuhtelee cashewpähkinät hyvin liottamisen jälkeen. Tämän jälkeen, sekoita cashewpähkinät sitruunamehun ja Alpro ruoanlaittovalmisteen kanssa tasaiseksi seokseksi. Mausta pippurilla ja suolalla.

2. Kuumenna kattila keskilämmöllä. Lisää margariini ja paista pilkottu sipuli, valkosipuli ja inkivääri kunnes ovat pehmeitä. Lisää tämän jälkeen yrtit: tuore rosmariini, laakerinlehdet, garam masala ja suola. Paista niitä hetken ja lisää porkkanapalat ja puolet kikherneistä.

3. Glaseeraa liemen kanssa ja kuumenna uudestaan. Kiehuessa, alenna lämpöä ja anna hautua noin 20 minuuttia tai kunnes porkkanat ovat pehmeitä. Poista laakerinlehdet ja rosmariini keitosta ja sekoita tasaiseksi. Mausta pippurilla ja suolalla.

4. Annostele keitto kulhoihin ja lisää pari rkl cashewkermää ja unikonsiemeniä.



4 annosta



40min



### Ainesosat

- 1,5 kg porkkanoita
- 200 g kikherneitä
- 1,5 l kasvislientä
- 1 iso sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 4 cm tuoretta inkivääriä
- 2 rkl margariinia
- pari rosmariinin oksaa
- 2 laakerinlehteä
- 1 rkl garam masalaa
- 4 rkl unikonsiemeniä
- Pippuria & suolaa
- Cashewkerma:
- 125 ml Alpro Ruoka ruoanlaittovalmistetta
- 75 g cashew-pähkinöitä
- 150 ml vettä
- 4 rkl sitruunan mehua

## Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Ruoka Soijavalmistete

